

La poterie de Šentjernej se distingue par la qualité de son argile rougeâtre et son beau galbe qui rappellent la céramique romaine. A l'argile et à l'émail on ajoute du quartz pulvérisé. Le tour («šajba») est d'un type plus récent; il a un axe tournant, sur lequel est fixée la plaque de travail et la roue inférieure pour l'impulsion au pied. Le four est de forme quadrangulaire et possède des canaux de chauffage, une cheminée et une grille.

La poterie de Gradec est d'origine plus récente et provient de la Basse Carniole. Les fours sont déjà en train de passer au type appelé «mufloka» — dont le trait caractéristique est une double paroi. La vaisselle n'est cuite qu'une seule fois; c'est pourquoi l'émail est appliqué aux produits déjà à l'état cru.

La poterie de Komenda se distingue par une argile résistante à laquelle on ajoute du sable de quartz. Les fours y sont primitifs et en forme de coupole sur un plan circulaire. Le tour («kolovrat») est de type plus récent avec un axe droit que le potier, assis sur sa banquette, fait tourner sous l'impulsion de son pied gauche.

Lončarstvo v Prekmurju

Vilko Novak

Lončarska obrt je poleg tkalstva najpomembnejša med obrtni in vrstami domače delavnosti v Prekmurju. Medtem ko tkalstvo vse bolj opuščajo, pa je lončarstvo še vedno dokaj živo, čeprav tudi v tej panogi gine zanimanje pri mlajšem rodu. Lončarstvo na prekmurskem ozemlju je nedvomno prastaro, kar dokazuje tudi udomačenost te obrti med Madžari ob Krki in potoku Züric, okoli Središča in Veleméra tik današnje jugoslovansko-madžarske meje.¹ Na tem madžarskem ozemlju priča o starem lončarstvu mnogo najdb z roko in kolobarjem izdelane keramike, pa tudi krajevna imena Gerencsér (grnčar = lončar) in Korong (krog) govore o njem. Tudi del prebivalstva te pokrajine izvira s prekmurskega ozemlja, tako da je tudi v tem pogledu ohranjena zveza med lončarstvom na tej in oni strani meje. Madžarski raziskovalec lončarstva ob potoku Züric je mnenja, da je razvitejša oblika te obrti slovanskega izvora, čeprav današnje keramike tega ozemlja ne smemo enačiti s prekmursko keramiko. O tem bomo še spregovorili v pričujočem sestavku, ki obenem izpolnjuje željo omenjenega kolozsvárskega etnografa K. Kósa, da so nam potrebni nadrobni opisi lončarske obrti na obeh straneh, preden bomo mogli dokončno osvetliti vprašanje njenega skupnega izvora in razvoja ter današnjega razmerja.

Geografsko-gospodarski pogoji za ohranitev lončarske obrti v Prekmurju so po eni strani ležišča primerne ilovice v terciarnem gričevju, ki je s to

¹ Kós Károly, A züricvölgyi gerencsárség. Dunántúli szemle XI, Szombathely 1944, 118—131 (nedokončano).

zalogo nekoliko nadomestilo tisto skopost, ki jo povzročila prav ta ilovnata zemlja v poljedelstvu — in prav ta nerodovitnost goričke zemlje je drugi vzrok, da so se v preteklosti v sorazmerno tako velikem številu ukvarjali z izdelovanjem domače lončene posode. Te gospodarske težave pa je večala še gosta naseljenost pokrajine, ki je prav tako silila prebivalstvo, da se je lotevalo raznih opravil, katera so mu lajšala življenje. Pomanjkanje kovinske posode v preteklosti je bil nov vzrok, da se je ljudstvo zatekalo k samopomoči in na osnovi podedovane spretnosti in znanja doma naredilo tisto, česar v bližnjih trgih ni moglo dobiti. Oblikovalna spretnost, ki se še danes v veliki meri uveljavlja in izživlja tudi v teh krajih v izdelovanju lesenih in pletenih predmetov, posod in orodja, je obvladala tudi glino in jo spreminjala v predmete, nujne in koristne za vsakdanjo rabo, v prvi vrsti za eno osnovnih potreb, za prehrano. Ne smemo prezreti tudi splošno priznane žilavosti in podjetnosti prekmurskega prebivalstva, ki je potovalo za kruhom na vse strani, podobno kot ljudje iz nekaterih drugih naših pokrajin.

O preteklosti prekmurskega lončarstva moremo danes še težko kaj več in kaj določnega povedati, ker nam niso na razpolago niti madžarska literatura o obrtih, še manj pa arhivalno gradivo, ki bi nam moglo verjetno še največ nuditi v tem pogledu. Taki pregledi o Prekmurju, kot so n. pr. v monografiji o avstro-ogrski monarhiji, sploh molče o lončarstvu.

Pregled današnjih lončarskih delavnic

Geografsko moramo ločiti danes in tudi v dosegljivi preteklosti v Prekmurju dve v ljudskem pojmovanju in občutju določno različni skupini lončarjev: filovske in goričke lončarje. Vzrok te delitve je v tem, da so lončarji v Filovcih edina skupina te vrste obrti v ravninskem delu pokrajine in jih je bilo od nekdanj tako mnogo, da so sloveli ne le po vsem Prekmurju, marveč daleč preko Mure; drugič pa je večina lončarjev ostalega Prekmurja na Goričkem in se ti tudi po svojih izdelkih razlikujejo od filovskih. Prikazali bomo današnje stanje lončarstva po krajih z glavnimi predstavniki in z ohranjenim zgodovinskim gradivom, kolikor ga je bilo moči še izvedeti. Podrobnosti o delu in izdelkih pa bodo obravnavane v naslednjih poglavjih.

F i l o v c i. Začetki lončarstva v Filovcih pri Bogojini v lendavskem okraju niso znani, segajo pa nedvomno zelo daleč nazaj. Ljudsko izročilo trdi, da so bili tu lončarji od nekdanj, kar ljudje pomnijo. V vasi, ki ima 167 hiš, je bilo po pripovedovanju najstarejšega še živečega lončarja Jožefa Kermana pred kakimi 60 leti okoli 90 lončarskih mojstrov in še več. Že takrat je moral biti znan v vsej okolici šaljivi rek: »V Filovcih so fsi lončard'e, sômo rijtar pütre dela« (V Filovcih so vsi lončarji, samo župan dela putrihe). O cehovskem izročilu smo mogli izvedeti naslednje (po pripovedovanju J. Kermana in Fr. Lovrenčeca): Vsi lončarji so bili združeni v cehu, ki je imel svojega cê(h)-meštra, pri katerem so hranili cêiskô (cehovsko) škrinjô ali lado. V njej je bila »cêjska knjiga« s pravili. To skrinjo s knjigo vred je med okupacijo 1941—1945 odnesel madžarski notar v Bogojini baje v Zalaegerszeg. Dolga leta je bil cêmešter Balaž Ivanič. Pri cehovskem mojstru so priredili



Sl. 1. Jožef Kezman v Filovcih, najstarejši prekmurski lončar (foto V. Novak)



Sl. 2. Lončarska peč v Filovcih, pokrita s slamo, pozimi (foto B. Orel)



Sl. 3. Lončarska peč v Filovcih (foto V. Novak)



Sl. 4. Kropnjeka in skledica (iz zbirke »Doma« v Ljubljani — foto J. Šmuc)



Sl. 5. Kropnjek in poleyka (»Doma«, Ljubljana — foto Šmuc)



Sl. 6. Vrč in pütra (zbirka »Doma« — foto Šmuc)

letno kako nedeljo okoli Novega leta zbor, ki so mu po madžarsko rekli d'ülëš (madž. gyülés). Tu so predvsem sprejemali vajence, ki so si sami izbrali svojega mojstra, pri katerem so se nameravali izučiti. Temu slovesnemu sprejemu so rekli »inaša (madž. inas = vajenec) vdinjati«. Pri tej priliki sta oče ali mati novega vajenca prinesla na gostijo, ki se je razvila po »uradnem« delu sestanka, vrtanke (bel kruh), šunko in pijačo. Meso in moko pa so prispevali vsi lončarji. Če je bil zbor pri čemeštru, so priredili gostijo v gostilni. Na gostiji je lončarski mojster, ki so mu rekli kámorgazda (madž. = kletar), rezal vrtanik in »dvóril«, t. j. stregel. Vino je točil drug mojster. Tretji, tanáčnik, t. j. svetovalec (madž. tanács = svet), je poučil vajenca o cehovskih pravilih. — Ko je bil vajenec »gotov« z vajeniško dobo, »so ga oslobóudili« in vpisali v cehovsko knjigo. Za to priliko je moral narediti kak vzoren izdelek, ki je pričal o njegovi sposobnosti. — Ceh je imel štirikrat letno mašo v župnijski cerkvi v Bogojini, pri kateri so štirje člani »svéitili z dupleirami«, s posebnimi svečniki, obstoječimi iz debele dolge sveče, ki ima na vrhu meden obroč. S takimi svečami in tudi z zaprtimi svetilkami svetijo še danes v Prekmurju pri pogrebih in pri slovesni službi božji in v tem primeru vselej rečejo, da »cefski svéitijo«, čeprav niso niti člani ceha niti obrtniki. Prav tako imenujejo v nekaterih krajih, zlasti v dolnjem Prekmurju, mežnarja in zvonarja »čemešter«. — V cerkvi so imeli tudi lončarji svoje cehovsko bandero kakor ostali cehi, n. pr. mlinarski, kovaški. Na njem je bila podoba njihovega patrona sv. Florijana, o katerem je šaljivo dejal lončar, da »je pomagal, da se lončarju niso lonci vžgali«. Ceh je prenehal okoli 1912. leta. Leta 1923 so ustanovili lončarsko zadrugo in so kot njeni člani plačevali le malenkosten obrtni davek. Med okupacijo niso plačevali nikakega davka.

Danes dela v Filovcih le še okoli 30 lončarjev, vajenca pa sta samo dva. Vzrok tega občutnega nazadovanja so spremenjene gospodarske razmere: izboljšanje kmetijstva, pospeševanje drugih obrti, nakupovanje industrijske posode, ne nazadnje pa tudi psihološki vzrok, ki delno izvira iz gospodarskih, pa tudi političnih in kulturnih sprememb: otrok in mladenič, ki sliši in vidi toliko novega v svetu, se sramuje »umazanega« in malo donosnega dela in si želi lažjega.

Najstarejši med filovskimi in prekmurskimi lončarji sploh je 84-letni J o ž e f K e r m a n, št. 147. Dela še danes, in sicer šamo »glóboko posóudo, plitvoga nikaj«. Učil se je pri očetu, kolovrat pa ima še po starem očetu.

I v a n I v a n i č, št. 84, je 75-leten, učil se je pri očetu; delal je kropnjače in reipnjeke, pútre, kámencove in čarne, oblijánih ne. Čez Muro ni vozil prodajat posode na sejne. Pač pa je za koruzo zamenjaval po dolnjih vaseh. Danes zaradi oslabelosti ne dela več.

F r a n c L o v r e n č é c, št. 96, je med starejšimi mojstri (ima nad 60 let) najdelavnejši. Dela že od 1910, ves čas v domači vasi. Vrčev ni delal mnogo, pač pa kropnjače, reipnjeke, kújáče, druge lonce, tegne, sklece, tepsije, kamence. Poskušal je tudi izdelovati kúlače (čutare), a brez posebnega uspeha. Po naročilu je delal tudi kúnjske solenke, zase pa bidračé, bele vinske vrče in še kaj.

Med mlajšimi mojstri je najbolj prizadeven in uspešen Štefan Čer-
nela, št. 94, ki se je učil najprej doma, potem pa »na Štājari« — v Slovenskih
goricah in v Moščancih, središču najboljših goričanskih lončarjev. Dela vsake
vrste posodo in jo raznoliko krasi.

Izmed ostalih filovskih mojstrov se je učil nekaj časa v Moščancih tudi
Jožef Farkaš, št. 157, ki dela tudi zelo mnogo in prizadevno. Samo
»za mladosti« je hodil po sejnih čez Muro in doma, pozneje pa ne več.
Delal je vse vrste posodo; sedaj pa dela v glavnem le vrčke, tepsije, vajdline,
tanjere, cedila — »(h)üde sklede«, trajtare za vino, šalice, kavinske lončke.
— Sin se mu je izučil v Moščancih in je delal poleg drugega tudi kulače, ki se
očetu nočejo posrečiti.

To je le nekaj najznačilnejših mojstrov, ki glede svoje preteklosti in dela
pojasnjujejo položaj in usodo tukajšnjih lončarjev. Če bi naštevali še druge,
bi se omenjeni podatki ponavljali v tej in oni obliki.

Bogojina. V Bogojini dela danes samo Martin Rožman, št. 68.
Ker je njegov oče prišel iz Filovcev, sodi nekako tudi njegova delavnica v pod-
ročje filovskega lončarstva. Oče je lončaril 45 let († 1931), sam pa dela od
rane mladosti in je 54-leten. Oče je delal samo lonce, reipnjeke, küjáce in se
je učil pri svojem očetu. Rožman je prej tudi delal le lonce in lončke,
»drobnijo«; kar je pa delal za novo Plečnikovo cerkev v domači vasi kroznike
za strop, je pričel delati tudi vrče, vajdlinge, sklede, tanjere. Na sejme je vozil
v vse dolnje fare Prekmurja. Hči mu pomaga pri okraševanju posode.

Po Rožmanovem pripovedovanju je bil v Bogojini v času njegovega
očeta zelo dober lončar Franc Grabar, ki se je učil nekje na Madžarskem,
verjetno ob Krki blizu Središča. Rožman ima njegov mlin ali kamen za
»zemlòj mleti«.

Köbilje. Ta vas leži sicer že na začetku prekmurskega gričevja, toda
ne še v tistem predelu, ki ga imenujemo Goričko. Pravijo, da je bilo na
Köbilju včasih toliko lončarjev kot v Filovcih, danes pa jih je le devet.
Lončarstvo je imelo tukaj ugodno podlago v zelo dobri glini. Köbiljansko
lončarstvo je začelo občutno propadati okoli l. 1890, ko je prišlo v vas
26 »kranjskih« fantov tesarit v bližnji veleposestniški gozd, kjer so izdelovali
železniške pragove. Oženili so se na Köbilju in od njih so se naučili domači
fantje tesarstva, ki je bilo donosnejše kot lončarstvo. Mnogi lončarji sicer
znajo svojo obrt, toda ne delajo več. Sedaj izdelujejo trije samo vrče, ostali
pa vso posodo.

Na prehodu iz lendavskega okraja na Goričko sta še dva lončarja na
Ravenskem. Oba pa delata zelo moderno in mnogo za Dom, zato ju je treba
omeniti. To sta Franc Bauman v Těšanovcih, ki se je učil v »Sombočkoj
vesi na Vogrskon«, t. j. v obmejni vasi Magyarszombatfa blizu Središča. Od
tam je prinesel keramične oblike in zlasti ornamentiko. Dela mnogo vaze in
druge okrasne predmete. Drugi je Jožef Cifer v Martjancih, ki se je
učil v Moščancih in v Novem Sadu. Njegova ornamentika sodi tedaj delno
v »goričko«, t. j. moščansko skupino, delno pa je vplivana od novosadske
delavnice.

Gorički lončarji. V soboškem okraju je danes okoli 40 lončarjev. Razen Baumana in Cifra so vsi ti na Goričkem. Njih središče je v Moščancih, kjer jih je, če štejemo zraven bližnje Pečarovce, največ in kjer delajo nekateri najbolj prizadevni in znani mojstri. Spominjajo se, da je bil skupen ceh mojstrov vsega soboškega okraja s sedežem v Soboti, kjer je bila lada in kjer so v posebni sobi viseli njihovi izdelki. Verjetno je že iz novejšega časa izročilo, da sta ob sprejemu »inaša« njegov oče in mojster plačala »odcmáš« (madž. áldomás = likof). Ko so vajence »goroslôubodili«, je moral nesti v ceh, pozneje v zadrugo, svojo vzorno izdelano posodo.

Najstarejši lončar v Moščancih je 68-letni Štefan Zrinjski, št. 69. Bil je »dětíč« (pomočnik) doma in v Martjancih pri rajnem Cifru (očetu današnjega mojstra). Mnogi lončarji so se učili od njega, tudi mojstri so hodili k njemu gledat, kako dela. Izdeluje majhne solenke s ptičem na vrhu, razen tega pa vso kuhinjsko posodo in poskuša delati tudi večje vaze. Po vzorcih Fr. Berana, ki je vodil večkrat keramične tečaje, je z drugimi vred delal zajčke, ovce itd. Riše in oblikuje »sam od sebê«. Izjavil je, da je »šel večkrat v hlev svinjo gledat«, ko je Sobočanka naročila, da bi ji izdelal prašička za hranilček. Tudi hči mu »piše« izdelke. Spominja se še nekaterih vrstic stare lončarske pesmi, ki jo je pel in igral njegov oče — goslar:

Si šajbo potôčin,
da (v)se mi brni,
si pisker napravín,
kaj vodo drži.

Ivan Hašaj, št. 60, se je učil tudi v »Sombočkoj vesi« (Magyar-szombatfa), ko se je prej bil izučil doma pri očetu. Stroj za mletje barve mu goni motor in tudi ilovico reže s strojem. Hašaj po zgledu madžarskih lončarjev obilno in komplicirano krasi svoje izdelke, o čemer več v poglavju o okraševanju. Izdeluje vsakovrstne oblike, tudi vaze, igrače, servise itd.

V Pečarovcih so trije mojstri, ki delajo tudi črne vrče. Redki lončarji so še v Velikih Petrôvcih, Fókovcih, Dankóvcih, Kuzmi, Malih Dolencih, Sebéborcih, Ratkovicah.

Ilovica, nje kakovost, ležišča in kopanje

Glino za izdelovanje posode in lončenine sploh imenujejo v Prekmurju navadno kar zemlja, redkeje ilovica; izraz glina ni znan. Za lončarsko delo potrebna glina ni povsod enaka; zato si pomagajo lončarji na razne načine, da dobijo primerno snov za svoje izdelke. Sami označujejo kakovost in značaj ilovice v raznih krajih in jo temu primerno uporabljajo za raznovrstno posodo takole:

Filovski lončarji pravijo, da je kobilánjska (na Kóbilju) zemlja belkasta in dobra za plitvo posodo. Čeprav je Kobilje blizu, niso skoraj nikdar hodili tja po ilovico, ker je bilo nekoč tam mnogo domačih lončarjev. Pač pa so hodili v bližnje Središče »na kalavínsko« po ilovico (tam je precej kalvincev in po tem je nastal naziv za pokrajinski predel). — Najbolj pa so od nekdanj

cenili in uporabljali »goričko zemljo« v Andréjcih in Sebéborcih. »Gorička zemlja je pešična,« pravijo. To uporabljajo za belo posodo in jo mešajo k domači glini. Vozili so jo domov s kravami in so plačevali nekoč za »en pelaj« 1 krono; za večji kup, ki ga je bilo za 2—3 voze, so dali nekač 2—3 rajnske (goldinarje); pozneje pa so plačevali za voz 25—30 din. — Kasneje so našli blizu domače vasi na hribu in blizu Bogojine »na Trna(v)skon brežgi« ilovico, ki je dobra za izdelovanje črnih vrčev in kot primes h gorički glini za ostalo posodo. Ta domača ilovica je rjava in sinjkasta ter žilava. Danes porabi lončar povprečno 6—7 voz ilovice in plača za voz 3000 din.

Kobilánjski lončarji so hodili nekoč kopat ilovico v veleposestniški gozd na Bukovnici in v bližino madžarske vasi Bődeháza (sedaj na Madžarskem). Na bukovniškem najdišču so kopali sivo ilovico, v bődéhaškem pa rdečo, ki so ju mešali v razmerju 1 : 2. — Danes kopljejo v državnem, bivšem veleposestniškem gozdu nekaj stotin metrov južno od vasi. Kopljejo 5—7 m globoko jamo kot za vodnjak in pridejo približno v globini 5 m do sive ilovice (40—50 cm debela plast), pod njo pa do 1,5 do 2 m globoke plasti bele ilovice. Siva ilovica sama poka, zato je primešajo približno $\frac{1}{5}$ k beli, ki je peščena. Jama, ki jo kopljejo, je okrogla s premerom 1—1,2 m. Pri vходу v jamo vsekajo strme stopnice in eno širšo, na kateri stoji tisti, ki odnaša po stopnicah ilovico v »krnički« — leseni posodi ali pleteni »korbūlici« iz jame. Ta vhod, visok kot človek, imenujejo »gradič«. Iz gradiča se spustijo po »stubcih«, v obod jame zabitih kolih, kakor po lestvi do prvega stojišča na deski, vkopani v obod jame. Pod njim imajo še drugo in včasih tudi tretje stojišče, od koder se spustijo po stubcih na dno jame, kjer eden koplje in polni posodo ter jo podaja drugemu, ki stoji na nekakem podstavku iz ilovice. Ta podaja posodo višje na prihodnje stojišče in tako si jo podajajo do izhoda jame.

Moščanski lončarji kopljejo zemljo doma. Ilovico kopljejo do 7 m globoko. Gornja plast do globine 2 m sploh ni uporabna za lončarsko delo. Najteže je zemljo kopati, izjavljajo lončarji. Pri tem delu jim pomaga vsa družina in še koga morajo naprositi za pomoč, če jih je pri hiši premalo. Ko izkopljejo že dovolj globoko, spustijo v jamo lestev, da nosijo po njej zemljo iz nje.

Delavnica

Nekateri lončarji delajo kar v sobi — (h) i ž i; drugi imajo kako klet ali kamro v hiši, včasih tako majhno, da je v njej komaj prostora za kolo. Pozimi delajo mnogi, če nimajo zakurjene delavnice, v kuhinji. Običajno pa imajo danes že vsi pomembnejši lončarji posebno delavnico, prirejeno v hiši ali v posebni zgradbi na dvorišču, kjer imajo urejen v e š t a t (Werkstätte). To je preprosta zgradba, ki so ji stene včasih kar iz desak narejene, včasih lesene — c i m p r a n e kot pri hiši, včasih pa tudi zidane. V delavnici, bodisi da je poseben prostor ali stanovanjski del hiše, je v kotu lončarsko kolo, ob steni kaka klop in vrsta polic, na katere postavljajo izdelano posodo. Tu je tudi mlin za barvo, morda tudi mlin za zemljo.

Pripravljanje ilovice

Ilovica, ki jo pripeljejo domov, leži na dvorišču blizu delavnice ali hiše »na küpi«. Najbolje je, da jo puste pred obdelavo nekaj časa ležati. Medtem jo večkrat dnevno polivajo; dobro je tudi, da jo premoči dež. Na ta kup ilovice meče tudi posodo, ki se mu je med delom ponesrečila, da mu ne gre ilovica v kvar. Večkrat jo tudi prekoplje z motiko.

Ko prične lončar z delom, nakoplje ilovico v korbūlo ali kako drugo posodo in jo nosi v delavnico. Sredi delavnice je na tlehi razprostrta cōta (cunja), na njej je nizek stōlec, stōuček. Nanj vrže s korbūlo ilovico in jo s kosom starega železa seseka, »da bole gōusta grāta«. Zgnete jo v nekako kocko in polaga nanjo še naslednje kupčke, ko pregnete kakih šest korbūl ilovice, tako da nastane dokaj visok kup. Lončar, vajenec ali kdo drugi, ki mu pomaga, tudi ženska, sede sedaj na nizek stolček pred ta kup in s starim srpom brez ročaja ali kakim podobnim rezilom reže s kupa od zgoraj navzdol tanke plasti. Pri tem se pokaže kamen, ki ga pobira iz ilovice. Kamen, ki bi ostal v ilovici, bi preluknjal posodo. Zrezani kup ilovice znova zgnete, ga stepta z nogami — kláči —, ga postavi nazaj na stol in ga vnovič zreže. To rezanje in teptanje z nogami trikrat ponovi. Nazadnje tlači po zemlji tako, da dobi obliko širokega klobuka, jo s cunjō zagrne in postavi na stol, zgnete v kup in »z drōton« zreže na 3—4 kocke.

Nekateri (n. pr. Hašaj v Moščancih) imajo že »mašin za zemlōu mleti«, ki ga žene tudi motor.

Kockaste kose ilovice postavi na klop ob steni ter jih mesi v dolge valje kot testo. Valje raztrga in razbije, jih stolče in spet zmesi. Temu opravilu pravijo: vála mo. Konce daljših valjev odtrga in jih vmesi v drug valj. Tem valjem, pripravljenim za obdelovanje, pravijo klōpčič ali gomōula (Filovci).

Orodja in priprave

Glavna lončarska priprava je kolovrat ali lončarsko kolo, ki mu v Prekmurju pravijo kolobár ali po glavnem sestavnem delu kar šájba. Zadnji naziv je bolj v rabi, zlasti pri goriških lončarjih. Ti kolobarji so zelo stari in skoraj sleherni mojster ga je podédoval po svojem očetu, mnogi pa so bili celo last njihovih dedov: »Mojega oče oče je būu té kolobár,« pravi Jožef Kerman v Filovcih, ki mu je že samemu 84 let. V nekaterih delavnicah, kjer dela tudi mojstrov sin ali vajenec, sta tudi dva kolobarja. Narejen je običajno iz hrastovine. Na štirih straneh so nogāče, na eni strani je nekoliko poševna deska, stolica, na kateri sedi lončar pri delu; nasproti je druga deska, ki ji navadno tudi pravijo stolica in na kateri je ilovica in potrebno orodje in posodje. Na levi strani sta deski, stolici zvezani s preičko, skozi katero gre železna štānga. Na to štango je na vrhu pritrjena zgornja (na Kobilju: odzgorānja šajba ali glava, spodaj pa spōugnja (na Kobilju: odspodānja) šajba, ki je mnogo večja; obe pa morata biti iz hrastovine. Šajbo imenujejo tudi obe šajbi s štango vred. Med sprednjima nogačama je k lončarju nagnjena deska. Na to desko položi med delom tisto nogo, s katero ne poganja kolobarja.

Na deski ali stolici pred seboj ima lončar ostale priprave, ki jih rabi med delom: v črèpnji, manjši lončeni posodi, je voda in poleg nje krpa iz le-dra ali škramec (Moščanci), léčka (Kobilje), kos nazobčanega usnja — »méki kusti leder more biti, štèri zeme vođòj fsébe« (mehak in debel mora biti, kateri vzame vodo vase), pravi Štefan Zrinjski v Moščancih; — v drugo črèpnjo deva odpadke ilovice, ki se mu drobe med delom, žléter, iz katerega prilóči — dela ročaje, prilóče; v kúpiči, ožji višji posodi, ima bájzo — barvo; z omeítecon — čopičem barva beli rob na posodi; šprigla je kos stekla, na Kobilju pa je šprigl kos lesa, ki ga drži v desni roki, ko vliče posodo navzgor z leison, manjšim, tanjšim kosom lesa »štemplin dela, ròub pa piknje vmes«; dròt, s katerim odreže narejeno posodo in jo položi na leis, s katerim je odnese na polico. Pred seboj ima seveda neogibni predpasnik — šòrc, ki mu sega tudi čez prsi in je navadno iz domačega platna, da je trpežnejši.

Lončarska peč

Skoraj vsak lončar ima svojo péč ali pečnico. Prvi naziv je splošnejši, drugega rabijo v Filovcih, Bogojini in na Kobilju poleg prvega. V preteklosti so imeli le eno obliko peči, kopaste oblike, ki je tudi danes še najbolj razširjena. V najnovejšem času imajo nekateri lončarji, n. pr. Cifer v Martjancih, Hašaj v Moščancih, peč podolgovate oblike. V Filovcih, kjer imajo vsi stàro kopasto obliko, je imel Ivanič podolgovato peč, a jo je po lastni izjavi podrl, ker je posodo spodaj prežgal, zgoraj pa se je slabo »žežgála«.

Kopasto pečnico zidajo tako, da sezidajo spodaj náboj, temelj. Na sredo bodoče peči zabije količ, na vrh pritrdi »zágen potáč« (zadnje kolo) z voza, postavi okoli njega na platišče kole in ob njih zida tako, da za koli postavlja opeko, ciglo. Kakor se zid suši, tako mora »kòlič na sređi naškàq (pošev) prerèzati, da se péč podávle« (nagiba). Ko je peč suha, odstrani kolo na vrhu, ko je že sezidal nanj »nébo«, obok. Nato »vómáže« peč znotraj in zunaj z ilovico, pomešano s plevami, tako da je stalno rjave barve. Stene morajo biti »goste«, da jih dim ne predere. Če bi kje ostala kaka reža, dobi črn vrč bele pike.

Če dela »z blata péč«, postavi prav tako ogrodje iz kolov in kolesa. Zida tako, da postavlja »en réd cigla, en réd blàta«.

Okoli peči postavijo navadno iz desk »úto«, da zavarujejo peč pred vremenskimi vplivi in da morejo tudi ob slabem vremenu ter pozimi žgati. Če peč nima úte okoli, jo pozimi pokrijejo s slamnato streho (gl. sl. XVI/2).

Peč kopaste oblike ima spodaj tri lúkñje, v katerih kurijo; na vrhu pod obokom je 7—8 manjših lukenj — sòpi, sòpiji (sopih), ki jih odmašijo, ko zakurijo, da vleče skozi peč. V sredini peči je velika odprtina: gèski (estije), skozi katero vlagajo posodo. Peč je navadno visoka okoli 180 cm do oboka, obok je visok 23 cm; prerez pri tleh je 142 cm, obseg spodaj 760 cm, zgoraj 452 cm. (Filovci.)

Oblikovanje posode

Razne vrste in oblike posod zahtevajo sicer v podrobnostih različne načine izdelovanja, v glavnem pa gre pri pokončnih posodah za en način, pri širokih, nizkih posodah pa za drug način oblikovanja. Ko sede lončar na kolobar za šajbo, prime velikosti posode, ki jo namerava izoblikovati, primerno veliko gomoulo ali klopčič — valj ilovice, ga nekajkrat v rokah pregnete in po potrebi še navlaži. Končno ga zoblikuje v kroglo in ga udari na šajbo ali glavou ter tolče po njem od vseh strani, da čim trdneje in čim bolj ravno stoji. Šajbo je prej še namazal z vlažno ilovico, da se klopčič bolj prime nanjo. Sedaj pričinja z boso nogo poganjati spodnjo šajbo, da se pričinja vrteti tudi zgornja in ostane v pogonu ves čas med delom. Ustavi jo le, če mora kaj popraviti na posodi. »Lončar sigdár visi, brše po šájbi.« Obut bi ne mogel poganjati šajbe, ker bi mu drselo; zato obuje pozimi nogavico. Gorički lončar pravi, da »pòdno dene na glavou ali šájbo«, t. j. osnovo, iz katere raste posoda. V roko vzame takoj krpo ali »iz staroga krščáka fúlice« (Moščanci); izoblikuje najprej dno posode tako, da vleče klopčič narazen in dela vanj vdolbino. S palcem obeh rok, ki ju ima znotraj gmote, pričinja vleči stene posode navzgor. »Z ledrom spenjáva, je speinjeno (izpahnjeno), rázno se potégne.« Stalno ima v roki krpo, ker bi sicer bila posoda »s prstámi vitrasta«, tako je pa gladka. Lončar pravi: »S krpo klopčič stiskávlén, te pa sigdar dale gor vličen s krpo, gor ide steína.« (Kerman, Filovci.) Drugi pa kratko označi: »Klopkou je s krpo zgrábo pa vújška vleíkaq« (Ivanič, Filovci). Krpo stalno namaka v vodi, ki je v črepnji. Če »naglo vliče ali tira« stene posode navzgor, »se zlúknja«, kar lončar s prstom sproti zamaši in zglati. Če takoj po rezanju ilovice iz »friške zemlé« delajo posodo, se raje delajo luknje; zato pustijo zemljo nekaj časa stati, če se jim ne mudi z delom.

Če dela vrč, »grlo fkrèi vreíže« in vrč dalje vleče. Ko ga izdela do vrha, ga s prstom pretisne, da mu naredi nos. Nato pa »príloča, opríločiva«: iz žletera, odpadkov ilovice, ki jih je med izdelovanjem s prsti ali špriklo odstranil s stene posode in jih metal v črepnjo, naredi priloč (priloč), ročaj in ga prilepi k steni. Ko ga še podróubi, da mu zglati podstavek, ga s tanko žico odreže s šajbe, ko se malo strdi in ga na tanki leseni plošči, »blònji«, odnese sušit. Lonce oprílučiva šele, »gda se malo ftrdne« na polici, sicer »ga priloč vliče, ka se notri téži, ka je mejki« — zaradi ročajeve teže bi se lonec usedal.

Pútra sestoji iz teila, grla in príloča. Ko dela grlo in priloč, rabi pri pútri klúko, ker s prsti ne more več seči vanjo, »gda se vòpopráva«. S kljuko ji tudi naredi na ročaju luknjico, skozi katero pijejo. Ko dela priloč za pútro, »zléter zmuždži — more ga tak ftrejti med dlaní, da se ftégne« (Ivanič, Filovci).

Med oblikovanjem posode s špriglo, kosom stekla, gladi stene posode. Z leisom, manjšim tanjšim kosom deščice »štemplin dela, roub pa piknje vmes« torej krasi posodo. Goričanci pa vlečejo »po taleiri pa bájdaj škrámecon«, s kosom nazobčanega usnja.

Posebno spretnost terja izdelovanje kamenca, česar se pa danes že redko kateri lončar loti. Za kamenec mora biti žilava zemlja, oster pesek v njej — za jajce zemle mora biti in tisto mora »tak notri zavalati, da je velka pútra prišla« (Filovci, Ivanič).

Danes tudi ne delajo več *parov*, češ da so sedaj preslabotni ljudje za tako delo. Delali so jih iz 3—4 kosov in ga je »fkúp mazao«.

Izdelano posodo položi v delavnici ali pod kapom na podstenju na desko, polico, kjer se sušijo navadno dva dni. Šele nato jih odnesejo na sonce, kjer se dalje sušijo še en dan. Če je pa slabo vreme, ostanejo »na sklejdnjeki«. Če je posoda slabo posušena, počí v peči. Nekateri pa imajo tak vrstni red, da se narejena posoda v delavnici »do večera fírdne«, nato šele jo odnesejo »na trnác« (podstenj), kjer se na tleh ali na policah dva dni suši. Moščanski lončar pa »gotove skleíce zaštosa«, postavi drugo v drugo na kup na polici v delavnici, da se zravnajo. Potem jih čez 14 dni dene znova na šajbo, »jo spuca z droton odzvína, da je glatka« in šele sedaj jih dene na deske na sonce, »da se ne zvržejo«. Filovski mojster pa navadno samo »z mòkrof còtof čujša po njen, ka je (vrč) bole čisti, svèteu«.

Vrste posode

Lončarji razlikujejo po obliki »plitvo pa glòboko posoudo«, po barvi »beílo, čárno, písano« — zadnjo imenujejo navadno tudi kar belo; šele zadnji čas, ko se je okraševanje s pisanimi barvami bolj uveljavilo, pravijo tudi pisana posoda. Na Kobilju pravijo posodi tudi »črepé«.

I. Plitva posoda. Skleída (dolinsko, ravensko narečje), skleíca (ravensko, goričko) je široka, različno glòboka posoda, brez ročajev, z nekoliko navzven zavihanim robom. V njej postavijo na mizo tekoče jedi, prikuhe, pa tudi močnate. Iz nje tudi mnogokdaj skupno zajemajo jed, zlasti pa so to delali v preteklosti. Skleída je znotraj vselej »oblijána« in navadno tudi okrašena. — Če je skleída majhna, a nekoliko večja in globlja kot krožnik, je skleíčika. V njej hranijo mleko, zlasti sèdèno (kislo), tudi jedo iz nje mleko in druge jedi. Tudi mački ali psu dajo »jesti« iz skleíčike.

Tanjejr (naslonjeno na madž. tányér), **talejr** (na Goričkem poleg tanjejr) je krožnik, bolj plitev kot skleíčika. Delajo jih šele v novejšem času, ker so nekoč več jedli iz skupne sklede, pa tudi z lesenega krožnika; danes jedo redko z lončenega, ker so pločevinasti in kupljeni keramični zelo razširjeni. Uporabljajo ga tudi kot skleíčko.

Tèpsija (madž. tepszi, turški tápsi, srb. tevsija) je nizka posoda, zelo široka, ki ji je stena le podaljšani navzgor zavihani rob. Stare tepsije so bile enobarvno temno oblite, zelo debele. Danes jih barvajo tudi svetlo. V njej pečejo meso, réteše (povalnik) in druge »pogače«; sušijo v peči »šklojce« (krhlje) in druge reči.

Láboska je po obliki najbolj podobna tepsiji, samo manjša je in mnogo višja. Ima navadno dva priloča. Navadno je tudi laboska temno barvana. V njej se hranijo jedila in živila, jih pogrejejo zvečer na štedilniku ali ognjišču



Sl. 7. Vrček za vodo iz Moščanec (zbirka E. M. — foto Bem)



Sl. 8. Lonec za mleko iz Martjanec (zbirka E. M. — foto Bem)

Sl. 9. Skleda, skledica in bela pütra (»Dom« v Ljubljani — foto J. Šmuc)



Sl. 11. Pütri (»Dom«, Ljubljana — foto J. Šmuc)

Sl. 10. Solenka iz Moščanec (zbirka E. M. — foto Bem)

itd. Nekatere laboške imajo tudi nogače, kar pravzaprav madžarska »lábas« = z nogami tudi pomeni.

Bidrāča (pekač) more biti okrogla ali podolgovata in je namenjena le za peko bidra, zato je stena nagubana.

Vájdlinge, bájdle z ročajema na obeh straneh so precej globoke posode po vzoru pločevinastih in jih rabijo za solato, pa tudi za pomivanje posode.

Skleda za cediti, (h)üda skleda je zelo podobna vajdingi, le da ima dno luknjice. Rabijo jo za odcejanje solate, testenin. Delajo jih šele v novejšem času.

Pokriváč za krva(v)ice, za meso peči je danes najti le redko, delajo pa ga ne več. Ima obliko velike pokrovke in stoji narobe na precejšnjem podstavku — vrhu pokrovke. V sredi je globlji, ploskev, ki se nalahno dviga, pa ima vdolbine, navadno štiri — »s prston je vōpotégno tiste redi (Kerman, Filovci), v katere so položili trske in nanje krvavice ali perutnino, ki so jo pekli.

Tégl, teíglin, cvetlični lonec ima rob nazobčan ali gladek, podstavek — skleičiko posebej ali skupaj; skleičike so z nogačami ali brez njih. Teglini so oblijani in okrašeni, starejši pa navadno brez oblijala in okrasa.

Šalice, lònčeki raznih oblik so tudi plitva posoda in so oblijani.

2. Globoka posoda. Vrček (dolinsko), ročka (ravensko, goričko) »s priločen pa nouson« ima razno velikost in je zunaj in znotraj oblit in okrašen. Majhne oblike delajo šele v novejšem času. V vrčku, ročki hranijo samo vodo, redko tudi vino ali sadjavec.

Vrč je čaren ali v kaki drugi barvi. Prvotne, najstarejše vrče, ki so bili le čarni ali beli, so rabili za zajemanje in prenašanje vode, ki so jo v kuhinji ali veži tudi hranili v njih. Današnji vrči so tudi pisani in jih rabijo za vino. Takim polovico vrha večkrat prekrijejo s pokrovom. Vrče rabijo tudi v žganjariji.

Pütra je po uporabi najbliže vrču. Ima trebušasto telo z ozkim in kratkim vratom in priloč, navadno z luknjico, tako da odprtino zamaši in pije skozi luknjico. Pütre so kâmenecove — bele, čarne in oblijane. Oblijane so enobarvne, pa tudi okrašene z ornamentami. Najobičajnejše in najstarejše so črne, redkeje kamencove. V pütri zlasti nosijo s seboj na polje, travnik ali v gozd vodo, pa tudi drugo pijačo, ker ostane v njej najdalj hladna.

Kâmenec je ozek vrč, narejen iz zelo peščene zemlje in zelo trden. Ima naravno barvo in ga navadno rabijo le pri goricah za vino, kjer je neogiben del predmetov v vsaki vinski kleti. Danes jih le še redko delajo.

Lonci, piskri (ravensko, goričko), lünci (dolinsko) so najrazličnejših oblik. Ozki in visoki za mleko so dugi lonci, dojni lonci; stari so temni, enobarvni, novejši so svetli in včasih okrašeni. Imajo priloče ali so brez njih.

Lonci, piskri za kûjanje so črni ali beli in najrazličnejše velikosti, v sredi široki, pokrivajo jih s pokrivači, lončenimi in pločevinastimi.

Reipnjeki so največji lonci, v katerih kuhajo za prašiče. Pravijo jim tudi kropnjače, kròupnjeki, ker vrejo v njih vodo. Küjač je vsak lonec, v katerem kuhajo jedi.

Kávinski, špàratni pisker, lonček je novejša vrsta posode za kuhanje kave na štedilniku.

Solénka, solárnica je bila nekoč redka, ker pravijo, da »sòu pečalino dòj pod'ej z njé« in zato ni primerna. Danes jih precej delajo.

Nekoč so bili po pripovedovanju tudi »lončeni mòužari za sòu menòti«. Tudi ni več tistih velikih loncev s prostornino 25 litrov, v katerih so »na gostúvanji« kuhali, sicer pa so hranili v njih moko.

Pàr, množ. paròu'vd'e so redki ohranjeni in jih že dolgo ne delajo. Tudi jih ni vsak lončar delal. To so največje lončene posode, v naravni barvi, z nazobčanimi robovi po ploskvi. V njih so parili perilo. Ženska je skuhala ob eni ponoči pepel, v par vlila vrelo vodo, dala noter perilo in na vrh pepel, zavil v prt, ki ga je bilo za »eno korbùlo« (korbo); nato so »gor poparili, tak da je tisti lùg skoys šòu, tak so delali po štirinajstkrat, pa te ftiston prali«. Par ima spodaj dùlafko — odprtino z nastavkom, da so skoznjo izpuščali vodo. Delali so jih na Goričkem. Nadomestili so jih lesení.

Motojùnice, motùnice, v kateri so moútili zmoúčaj (surovo maslo), danes le redko delajo in tudi ni videti kakega starega primerka. Danes rabijo le lesene motùnice.

Kùlači (čutare) so tudi redki.

V zadnjih tridesetih letih delajo tudi razne igrače v obliki živali, piščalke, okrasne predmete — vaze, pepelnike, skledice in miniaturne oblike vrčev, púter in nekaterih drugih posod. To delajo danes po naročilu »Doma« v Ljubljani.

Barvanje posode

Bele, to je naravno žgane, in črne posode ne barvajo. Pisano posodo pa barvajo in slikajo in dvakrat žgejo.

Barvo — fàrbo (Filovci), oblijàlo (Goričko) imenujejo vsako pisano barvo, medtem ko pravijo beli barvi bájza. Farbo kupujejo v trgovini, največ v Soboti in jo meljejo doma na mlin, ki mu v Moščancih pravijo siják. To je kamen, s kakršnim so nekoč mleli moko (žrmlje, žrvni), vdelan v leseno ogrodje in ki ga poganjajo z batom — pogonjáčem (Jožef Balgač, Filovci 146). V Moščancih imajo nekateri že mlin, ki ga poganja motor. Zemljo za izdelovanje rdeče barve dobivajo tudi v Sebéborcih, nekateri pa jo delajo sedaj, ko ne morejo dobiti barve v trgovini, iz zidne opeke. Nekoč so zmleto barvo mešali v kotlu. Belo bajzo razmočijo v razmerju 1 kg barve : 2 l vode. Pripravljenò barvo vlijejo v skledo in barvajo tako, da držijo posodo nad skledo z barvo, ki jo z lončkom polivajo po posodi. Belo barvo pa nanašajo s pemzlinom.

Barvanje in žganje pisane, oblijane posode se dogaja takole: Najprej se opájta, samo na pol žge, da »je nej vòžežgàno«; žgejo le 3½ do 4 ure (tako delajo s pútrami, tepsijami, lončki — »fsz, ka je za obleivati«). Ko se posoda ohladi, jo vzamejo iz peči in oblijejo: najprej z belo bajzo

z omejitvami poškropi — to so poznejše lise; v drugi skledi ima »žutu bajzu« — s to polije posodo — to so poznejše rjavo-črne lise; nato vso posodo oblije z rumeno barvo in to je loš, oblijalo, glazura. Skozi to barvo »bejla pa erdeča vöydári«. Sedaj nekaj minut suši, nato vložijo posodo znova v peč in jo žgejo še 4 ure. Barva steče v zrno — »gombico«, »či je nadebeli oblijano, te loš teče«. V Moščancih so nekoč »v moužari z naredjof (osjo voza) kukli cestni kamen«, ki so ga primešali h kupljeni barvi. Danes zmešajo »küpleni kamen pa oblijalo« v razmerju 10:11.

Ornamentika na prekmurski keramiki

Sistematično in izčrpno govoriti o ornamentiki na izdelkih prekmurskih lončarjev je trenutno še nemogoče. Prej bo treba še preiskati čimveč stare posode, da bomo mogli dognati njen razvoj in značaj, zlasti pa vplive od drugod. Zato hočejo biti sledeča razmotrivanja samo predhodni poskus kot začetek in osnova za nadaljnje delo v tej smeri.

Predvsem moramo ločiti staro posodo, ki ni bila nič okrašena, ampak izdelana le v naravni barvi, bodisi rdečkastorjavi ali črni. Dalje drugo skupino posode, ki je bila sicer v naravni barvi, toda je imela in še ima najpreprosteje vrčtane, vdolbene okraske, n. pr. pike v krogu, kroge in podobno. Te vrste okraske vidimo še danes na črni posodi, na vrčih in pütrah. Pri tej priliki je treba pibiti, kar je bilo že omenjeno drugod (V. Novak, Ne pačimo ljudske umetnosti! Slovenski poročevalec 1949, št. 217, in B. Orel, Tovariš 1951, št. 5, str. 76): Prekmurski lončarji črne posode, ki se občutno odlikuje po svoji barvni kakovosti od podobnih belokrajnskih ali komendskih izdelkov, niso nikoli »krasili« s kakršnimi koli barvastimi okrasi. Potvorbo, ki se je mogla pojaviti in dolgo vzdrževati v ljubljanskih trgovinah, so zakrivili neodgovorni zakotni mazači, ki so črno prekmursko posodo namazali s planikami in geometričnimi ornamentami v raznih barvah. Bolj značilno je za stališče naše trgovine in odgovornih činiteljev, ki naj bi skrbeli za čistost in pristnost naše ljudske tvornosti in umetniški okus javnosti, da se more vzdržati taka lažniva ponarejenost, — kot to, da so se naši posamezniki, ki so se take potvorbe lotili.

Posebna skupina so tiste posode, ki so okrašene le z glazuro, bodisi enobarvno ali večbarvno, enotno po vsej ploskvi ali lisasto.

Po soglasni trditvi današnjih lončarjev stara posoda ni bila nič bolj okrašena, kot smo pravkar povedali. Na današnji način so jo začeli krasiti šele v novejšem času, po prvi vojni. Pri današnjem in polpreteklem okraševanju pa moramo zopet ločiti ornament, ki so ga delali na lastno pobudo in z lastnim znanjem kar najpreprosteje — seveda bi tudi pri tem načinu mogli in morali najti, ko bi imeli dovolj gradiva in pričevanj, neke predloge in vzore —, do najnovejše stopnje, ko se vplivi in pobude kar prepletajo in večkrat celo prekrivajo domači prvotni značaj okrasnega izraza. Žal tudi za to stopnjo razvoja nimamo na razpolago danes dovolj vzorcev madžarske keramične ornamentike, v glavnem pa jo moremo le spoznati na delih naših lončarjev v Moščancih, Martjancih, Tešanovcih in še kje. S tem, da so se

v obmejnih madžarskih vaseh učili svoje obrti, so se navzeli tudi tam od obrtnih šol propagirane ornamentike, ki jo je že po nekaterih primerkih madžarske posode kaj lahko prepoznati na izdelkih omenjenih naših lončarjev.

Tehnika okraševanja. Kroge delajo kar na šajbi tako, da drži na posodi koničast predmet in žene kolo, da se posoda vrti. »Piknje« na črni in tudi drugi posodi dela s špico, izrezljanim kosom lesa, pa tudi s prsti. Najvažnejše orodje za okraševanje pa je lončen kupič, kukujca (kukavica), v kateri je »pisk — gosèče pèro«, v katerega je vtaknjena slamica, da »pisk nàdebeli ne pùšča«. S »kukujco« »piše, farba, mála« po posodi. Pri tem uporablja bajzo — belo barvo in farbo, ki jo večkrat delajo iz ilovice — »žute zemlé«. Na pol posušeno surovo posodo poslika z belo barvo, suho žge in nato »oblijé s kukujco!«, nakar drugič žge.

Najpogostnejši so geometrični ornamenti, bodisi da je vsa posoda okrašena zgolj s to vrsto, ali pa se ji pridruži na isti posodi še rastlinski ali, kar je zelo redko, figuralni ornament. Geometrični motivi so vsakovrstni: najpogostnejši so krogi, valovnice in zobčaste črte v raznih razvrstitvah; manj pogostne so pike, zvezde, križi raznih oblik in nepravilne krivulje. Za primer, kako so barvno in motivno geometrični motivi uporabljeni in razvrščeni, bomo navedli nekaj značilnih vzorcev, ki bodo pokazali stanje te vrste ornamenta na novejši prekmurski keramiki. Prvi primerki, ki jih bomo navedli, so nastali okoli leta 1930 in jih hrani Etnografski muzej v Ljubljani.

Plitva posoda. — Na dnu krožnika beli krogi in valovnica v sredi; na robu bela valovnica s pikami v kolenih in krogi (EM 727). — Najpreprostejši ornament so bele črte, svobodno potegnjene s čopičem, različno široke. Taka »skleica« (EM 732, Cifer na Martjancih) ima takole razvrščene okraske: na svetlorjavi glazuri na dnu posode širok temnorjav pas, v njem bele poteze s čopičem. Rob je temnorjav z belimi poševnimi potezami. — Kompliciran je naslednji primerek »skleice«: zunaj neoblita, na dnu bel okrogel pas z nazobčano rjavo črto; v sredi temen pas s štirimi koncentričnimi zobčastimi črtami. Obod je svetlorjav z vtisnjenimi črtami. Med ostenjem in robom je bel pas iz ene izdelane in ene prekinjene valovnice. Sledi mu pas dveh rjavih valovnic in rjavih krogov. (EM 726, Bencak, Dankovci.) — Prejšnji podobna »skleica« (EM 718, Bencak), svetlorjava, ima dno v sredini belo, okrog temno z dvema valovnicama; okoli njih bel rob, rjav pas in valovnica.

Večji krožniki, delani po mestnem, trgovskem naročilu v okrasne namene, in tepsije. — Krožnik, svetlorjav, v sredi z dvema rumenima koncentričnima krogoma omejen temnorjavi pas, v njem rjava nazobčana črta v obliki stožca s piko. Večinoma imajo krožniki te vrste naslednje tipe ornamenta: na robu dna nazobčana črta s pikami, valovnica s pikami, krogi, pike v vencu, več zobčastih koncentričnih črt.

Globoka posoda. Vrček (Hašaj, Moščanci) z visokim vratom, ki je svetlorumenkast, trup zelenkastorjav. Pod sredino trupa trije svetli krogi, na začetku trupa nazobčana črta. — Najpreprostejši okras na vrčku imajo takile primerki: na svetli osnovi trojni pas štirih različno širokih krogov — tik pod robom na vrhu, med grlom in trupom, po sredini trupa (zbirka EM

682). Temu je podoben vrček (zbirka EM 680, sl. XVII/8) z dvema belima pasovoma šestih krogov na črni osnovi, prvi pas je pod robom grla, drugi med grlom in trupom. — Prehod k bolj kompliciranemu okrasu predstavlja tale primerek (zbirka EM 681): po sredi grla bel pas, pod njim pas treh svetlih valovnic na črni osnovi, tik pod njim širok bel pas z valovnicami, pod tem pasom poševen bel križ. — Tëglin (Zrinjski, Moščanci, EM 746): menjavajo se beli in temnorjavi pasovi. Drug teglin istega lončarja (EM 745) ima pod robom pas: med dvema ožjima pasovoma nazobčane rjave in svetle črte. — Novejši tip vrčka (Cifer v Martjancih): po sredi trupa med dvema krogoma valovnica, nad tem pasom navpično stoječa nepravilna zobčasta črta s pikami vmes. Ta motiv variirajo isti lončar in nekateri drugi (Hašaj v Moščancih, Bauman v Tešanovcih) na razne načine in je danes zelo pogosten pri manjših okrasnih vrčkih.

Medtem ko so delali za domačo kmečko porabo le črne in naravno-barvne pütre, ki so imele le pas krogov, delajo danes za prodajo v mesto kot okrasne predmete tudi pütre v raznih glazurah z okrasjem. Taki okraši so n. pr.: po sredi trupa med dvema krogoma valovnica, više močna zobčasta črta, pod grlom valovnica s pikami. (Zrinjski, Moščanci.) — Drug primerek: po sredini trupa pas petih krogov, nad in pod njim pas zobčastih valovnic. — Na manjših pütricah, ki so izrazito okrasnega značaja, miniaturno izdelane, uporabljajo Cifer, Bauman in Hašaj skoraj izključno tale motiv v variantah: po sredini trupa krog, nad njim navpična polžasto zavita črta tipa, kot ga kaže sl. pr. XIX/16—10 in ki je prevzet iz madžarske keramike.

Pregled razvoja in današnjega stanja ornamenta na posodah prekmurskih lončarjev nam kaže, da prevladuje ornamentika geometričnega značaja, ki se je razvila od najpreprostejše oblike: pik in krogov, vtisnjenih v črno posodo, ter iz krogov na naravno žgani posodi preko več pasov, sestoječih iz več krogov, do današnjih variant, ki združujejo kombinacije krogov, valovnic, pik, križcev in zobčastih črt v najrazličnejših barvah. Ako skušamo dognati globlje vzroke za tako pogostno uporabo tega ornamenta, tedaj nam ni treba iskati morda kakih psiholoških osnov, po katerih bi skušali zvezati rabo te vrste ornamenta s celotno usmerjenostjo in značajem ljudstva tega vzhodnega etnografskega področja, marveč moremo reči, da je pogostna raba te ornamentike pač nastala zaradi lažjega načina dela pri okraševanju, medtem ko zahteva rastlinski ali celo figuralni motiv mnogo večjo spretnost in sposobnost pri izdelavi. Vrhu tega pa so nedvomno vplivali na raznolikost ornamentalnih motivov tuji in domači vzorci. Omenili smo že značilne navpične nazobčane črte madžarske ornamentike (sl. XIX/16). Lončarji sami izjavljajo, da jim je ugajal okras na posodah iz Hrvatskega Zagorja, in res najdemo marsikaj podobnega na njih, čeprav je mnogo motivov nastalo neodvisno, n. pr. krogi, valovnice itd., ki so pač prastari ornamenti na keramiki. Mislim, da je raba nazobčanih črt v pasovih vpliv hrvaške zagorske keramike.

Rastlinska ornamentika. Na plitvi posodi. Nekaj primerov naj pokaže uporabo rastlinskih motivov na posodah: Skleica (Cifer,

Martjanci, EM 729) s temnorjavim dnom in svetlimi krogi, počez bel napis »Mariška«, pod njim bela vejica, nad njim stiliziran list (?), rob geometrično okrašen. — Skleica (Zelko, Martjanci, EM 692) z belim dnom, v sredi rjava vejica, rob med temnima pasovoma širši bel pas s poševnimi rjavimi črtami in s pikami vmes. — Skleica (Bencak, Dankovci, EM 713), bela, na dnu rjavomoder cvet, na robu rjavomodre stilizirane vejice ali cvetovi. Taka je tudi skleica EM 712. — Tanjer (Cifer, Martjanci, EM 728): na dnu temnorjav pas, počez bel cvet, rob temnorjav z belimi vejicami s pikami vmes. — Tanjer (Cifer, EM 731): na temnorjavem dnu z belo valovnico med belima krogoma v sredi bel cvet, na robu trije beli krogi, bela valovnica. — Tanjer (Cifer, EM 730): na dnu svetel in temen krog, čeznje bel cvet, čez rob vejice.

Na globoki posodi. Lonček (Cifer, EM 694): čez belo glazuro listi. — Teigl (Cifer, EM 747) temnorjav, bele stilizirane cvetke. — Lonček (Zrinjski, EM 1695) temnorjav, po sredi poševne bele lise v obliki primitivnih cvetov. — Lonček (neznan mojster, EM 696): temnorjava osnova, stilizirana drevesa z listi v treh skupinah. — Vaza (neznan mojster, EM 687): na belem vratu rjava vejica, na rjavem trupu beli krogi in valovnica, pike in cvetovi.

Zelo pogostni so rastlinski ornament, uporabljeni zelo shematično in skopo na isti posodi, na novejših vrčkih, ki so jih v novejšem času v okrasne namene delali tisti mojstri, ki uporabljajo madžarski tip polžasto zavite pokončne črte. Ta ornament je stilizirana vejica v obliki povečane smrekove vejice. Običajno je narejen v zeleni barvi na svetli osnovi. V primeri z geometričnim ornamentom je rastlinski mnogo skromnejše uporabljan, brez geometričnih motivov pa ga skoraj nikjer ne najdemo. Vse kaže, da so se poskusi skromne rastlinske ornamentike v obliki ploščatih lističev in vejic umaknili pogostnejši uporabi geometričnih motivov, s plitve posode pa je na novejši posodi rastlinski motiv skoraj docela izginil.

Figuralni motivi so pri okraševanju prekmurske keramike zelo neznatno uporabljani. Na starejših posodah najdemo kakega ptiča, na novejših pa sploh ni figuralnega. Pač pa so zelo pogostni plastični ptički na solenkah, ki imajo obliko starih žar. Tako so tudi ti ptiči na vrhu solenk prevzet motiv.

Žganje lončene posode in drugih izdelkov

Lončar mora skrbeti že med oblikovanjem posode, da bo dobro žgana. Če ilovico dobro »predela«, počasi oblikuje posodo, da ni v stenah večjih kosov peska ali druge neprimerne snovi ter če izdelano posodo dobro posuši, tedaj mu v peči med žganjem ne bo pregorela, ne bo počila. Marsikdaj imajo lončarji z žganjem težave in so morali n. pr. podreti podolgovato peč, ker je posodo »odzgoraj prežgali, odspodi pa njej žežgano bilou« (Ivanič v Filovcih).

Žgejo povprečno trikrat letno, nekateri tudi štiri- ali petkrat. Nekoč, ko so še vozili posodo na sejne, so žgali tik pred sejmom, tako da so včasih, če zaradi poljskega dela niso mogli pravočasno pripraviti posode, žgali še tisti dan pred odhodom na semenj in zjutraj toplo posodo nakladali iz peči na voz.

Najprej pripravi lončar drva, nekaj vej, da podkuri; sicer pa večja polena, navadno borova, za žganje črne posode pa smolenjê: večja smolnata polena. Sedaj nosijo vsi domači posodo pred peč. Navadno — razen, če dela n. pr. lončar samo črne vrče — »nakladê f peč zmêsno posoûdo«: okoli 100 rêp-njekov, 60 kûjáčov, krôupnjekov; na splošno cenijo, da gre enkrat v peč do 150 kosov srednje posode, n. pr. 20—30 pûter, 20—30 dûgi lonec pa máli(h) vrčekov, kakši 80 vékši(h) vrčov.« Če je posoda manjša, gre v peč seveda več. Vrče polože na dno peči, ostalo posodo pa polagajo više nanje. Ker se posoda dotika, ostanejo na nekaterih mestih, ki jih vročina ni neposredno dosegla, lise. Na črni posodi so te lise učinkovite, na beli pa ostane tako mesto hrapavo, ker se je glina drugega lonca odlepila in sprijela s sosednjim loncem. To je vsekakor slaba stran tega preprostega načina polaganja v peč in žganja, ki se pa gospodinje ne zmenijo zanj.

Ko je peč napolnjena, »zadela geiske, geski« sredi peči, skozi katere so vlagali posodo. Sedaj zažgejo v treh večjih luknjah, ki so pri tleh, pripravljena drva in veje. Spočetka kurijo počasi, nato pa vedno močneje. Zelo je treba paziti na enakomerno žganje; »če je slab kôr (< kur), oblijalo ne stečê pri bêloj posoûdi; če je močan kôr, posoûda pregorî«. Po štirih urah zadelajo luknje z opeko in peč ostane običajno dvanaest ur zaprta. Nato odpro geski in »posoûdo vôpoberêmo, vözêmemo«. — Pozimi pa žgejo tudi šest ur.

Tako žgejo navadno »belo« posodo naravne barve, ki ni nič oblita. Če pa »farbo gor dene«, žge posodo prvič; nato »dene oblijalo, glajenko, gor, pa drgôûč žgé«. To je »dvakrat žgáno« in taka je danes skoraj vsa bela posoda.

Na poseben naen, vendar zelo preprost in naraven, pa žgejo »čarno posoûdo«, črne (pravzaprav temnosive) vrče za vodo, črne pûtre in lonce raznih oblik, tepsije itd. Po pripovedovanju vseh lončarjev v Filovcih in povsod na Goričkem se dogaja to takole: Črno posodo delajo iz iste gline kot ostalo in niso nikoli ničesar primešali in tudi slišali niso nič o tem. Ko posodo štiri ure žgejo, odstranijo iz odprtih lukenj v peči ogenj in položijo noter s m o l e n j ê: v vsako od treh lukenj po tri večja borova smolnata polena, dolga približno komolec. V odprtino teh lukenj postavijo kak star lonec, kropnjačo, »dol zamázejo z blâton«, t. j. z ilovico, kakršno uporabljajo pri mazanju sten lesenih stavb ali »srtêla« — ilovnatih tal v hiši, pomešano s slamo. To blato imajo že pripravljeno pri peči in pri vsaki luknji »eden dela«, da so odprtine istočasno zamašene. Opozarjamo, da so te odprtine pri tleh in je torej tudi smolenje na tleh. V zgornje odduške, sôpije, vtaknejo po eno opeko in jih prav tako zamažejo z ilovico. To morajo narediti hitro, da ne uide nič dima na prosto, sicer bo posoda blede in ne bo »stalna«, bo puščala vodo. Smolenjê se vname samo od vročine, ki je v peči in mora »samo žariti, ne s plamenom goreti, ka je vékši din, ka pre(h)odi cejlo črêpnjo, ona je žarêča (v)seskotis, tisti pritisk jo pre(h)ôdi« (pripovedovanje Štefana Černele, Filovci št. 94, 1. julija 1950. piscu tega članka). V tem dimu ostane posoda v peči šest ur. Navadno naložijo smolenjê popoldne okoli dveh in če se jim ne mudi za posodo, jo vzamejo iz peči šele naslednji dan.

Ker je Fr. Baš² izrazil o tem drugačno mnenje, ga je treba popraviti. Piše namreč: »...grafitna črna barva pa se je pridobivala (na pošodi zadrečnih lončarjev, op. V. N.) iz smolnatih borovih iveri, ki so se nasekale iz borovih štorov največ v gozdovih gosposčine in s katerimi se je naložila kopa; ko so iveri začele goreti, se je smola raztekla po posodah in jim dala tisto svojevrstno črno barvo, ki je tudi danes značilna za nekatero na isti način izdelano prekmursko glinasto posodo, pa tudi za predzgodovinsko, zlasti za marsikatero hallstattsko«. Ne poznam dela zadrečnih lončarjev, zato dopuščam možnost, da delajo po Baševem pripovedovanju. Toda ne morem si misliti, kako naj se smola razteka po posodah. Poudarjam le, da je Baš docela neupravičeno pritegnil k navedenemu opisu tudi prekmursko izdelovanje črne posode, ker tega načina nikjer v Prekmurju ne poznajo in ga nikoli niso poznali. Tudi v Jerovcu v Hrvaškem Zagorju so po zgledu prekmurskih lončarjev pričeli tamkajšnji lončarji črniti svoje izdelke (izjava piscu teh vrst Marcela Davile, asistenta Etnografskega muzeja v Zagrebu, 17. I. 1950). O smoli v zvezi s predzgodovinsko keramiko pa naj navedem dobesedno odstavček iz predavanja J. Szombathyja 10. III. 1885 na glavni skupščini Antropološkega društva na Dunaju, ki ga je priobčil v *Mittheilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien* XV, 1885, (45)—(49): *Bemerkungen über die Technik prähistorischer Thongefässe*: »...Freilich tritt diese Grundfarbe (namreč ‚des reinen Scherbens... roth oder braun‘, op. V. N.) nicht oft hervor, da die Gefässe sehr häufig in mehr oder minder hohem Grade durch ‚Rauchfeuer‘ geschwärzt oder gebräunt werden.

Dieses Schwärzen durch Rauchfeuer wird heute noch in vielen Gebieten Europas und auch in vielen aussereuropäischen Volksstämmen geübt (Schwarzgeschirr) und hat vornehmlich den Zweck, Gefässe, welche nicht glasirt werden, bis zu einem gewissen Grade wasserdicht und wetterfest zu machen. Es besteht im Wesentlichen darin, das man nach dem eigentlichen Brande die Poren der Thongefässe mit bituminösen Substanzen erfüllt, und wird am leichtesten derart durchgeführt, dass man nach dem entsprechenden Festbrennen der Gefässe, welches gewöhnlich bei gutem Zug, also bei oxydirender oder neutraler Flamme geschieht, stark rauchendes Brennmaterial (feuchten Torf, grünes Holz, Laubwer u. dgl.) auflegt und alle Luftzufuhr zu dem Heizraum und zu den Gefässen so viel als möglich absperrt. Der auf diese Weise entwickelte Rauch wird nun von dem heissen porösen Thon der Geschirre begierig verschluckt und erfüllt bei schwachgebrannten Gefässen die ganze Masse derselben mit einer schwarzen, brenn- und destillirbaren Substanz... Dieses scharf gebrannte Schwarzgeschirr wird heute noch (soweit meine Erfahrung reicht) in Ungarn, Böhmen, Mähren, Steiermark, Kärnten und Krain vielfach als ordinäres Koch- und Wassergeschirr verwendet.« (N. m., str. [47].) — V naslednjih odstavkih opozarja Szombathy, da imajo mnogi »poznavalci« črno lesketajoče se črte na posodah za grafitni okrask in da so mnogi prehistoriki take od dima požrnjene posode imeli za grafitirane, da so iskali »abenteuerliche Recepte«, po katerih naj bi v predzgodovinskih

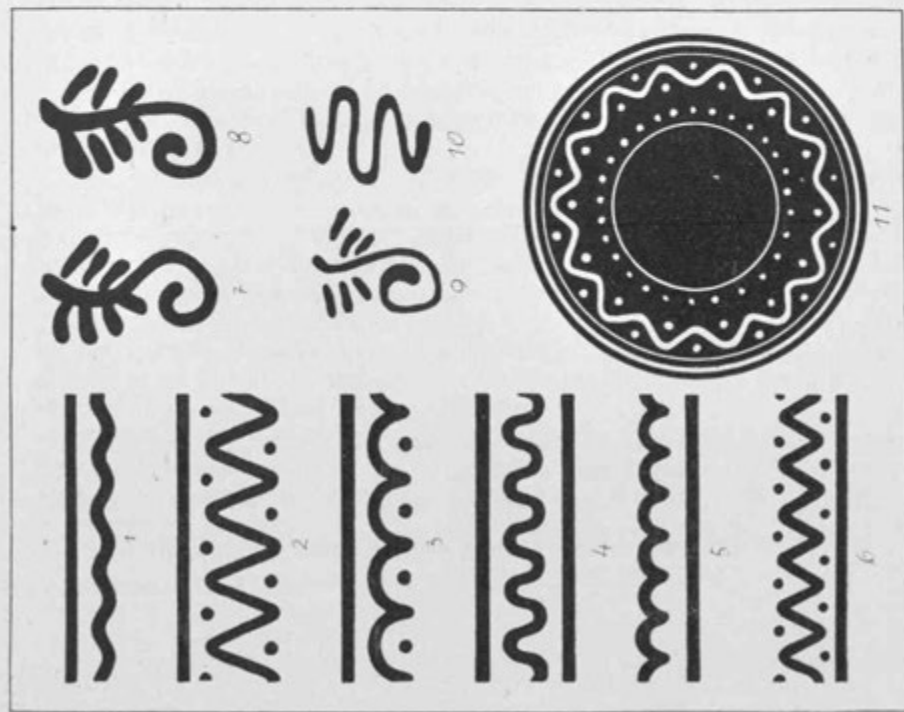
² Doneski k zgodovini Gornjegrajskega. ČZN XXXIII (1938), 145.



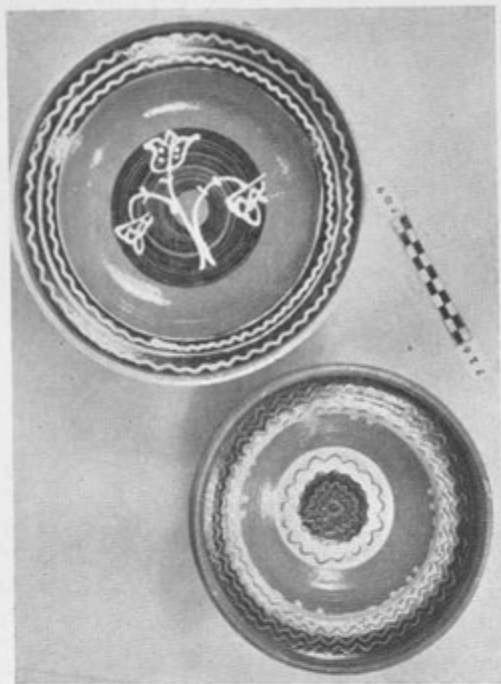
Sl. 12. Bídrača, vrčka, pútrica, solenka in igrača — ptiček («Dom» — foto Šmuc)



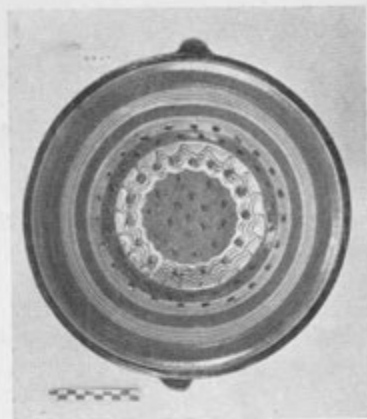
Sl. 13. Pisana pútra in vrček (E. M. — foto Bem)



Sl. 16. Vzoreci okrasikov na prekmurskih lončarskih izdelkih (risal J. Romih)



Sl. 14. Skledi



Sl. 15. Ced'ina skleda (E. M. v Ljubljani — foto Bem)

dobah črnili te posode itd. — Prav tako so žgali črno keramiko v starem Peruju, Indiji, Egiptu i. dr.³

Navedeni strokovni podatki o črni keramiki v predzgodovini in v sodobnosti se docela strinjajo z načinom tega »barvanja« pri prekmurskih lončarjih in prepričan sem, da so enako delali tudi zadrečki lončarji. O drugem načinu pri belokrajinskih lončarjih prim. v članku J. Karlovška v tem zvezku S. E. Tako belokrajinska kot komendska črna posoda pa daleč zaostaja glede barvnega učinka in enakomerne črnine za prekmursko.

Navadno žgejo lončarji svojo posodo ponoči. Vzrok je deloma to, da posebno ob času večje zaposlitve pri poljskem delu podnevi ne utegnejo, deloma pa — po njih lastni izjavi — to, da »vsi ne vejo vudne žgati, samo vnoči«, ko more gledati skozi šopi, »kak fárba dôj teče po posôjdi« in temu primerno regulira kurjavo, da ne gori preveč ali premalo in ugotavlja, ali je dobro in do konca »žežgáno«.

Zganje pri tem ali onem mojstru je taka priložnost za shajanje vaščanov kot kako drugo skušno delo, n. pr. lupanje bučnega semena, koruze itd. Pri peči se zbero zvečer drugi lončarji in tudi drugi možje in fantje, ugibajo o obrtnih stvarih, obnavljajo spomine na uspehe in neuspehe pri izdelovanju in žganju ter govore o vaških in drugih dogodkih, povedo pa tudi marsikatero pripoved in uganko. Tako vasujejo, dokler ni žganje končano.

Prodaja posode

Lončena domača posoda uživa še vedno kljub novi kupljeni posodi veliko priljubljenost pri gospodinjah in tudi možeh. Splošno poudarjajo, da je veliko bolj okusna jed, kuhana ali pečena v lončeni posodi v peči ali na ognjišču, kot v železni posodi in na štedilniku. Šalijo se tudi, da je lončena posoda najboljša zato, ker je ni treba nikoli popravljati. Včasih pa je bilo povpraševanje po lončevini veliko večje in lončarji so imeli mnogo posla tudi s prodajo.

Česar ni lončar naredil po naročilu za domačo vas in česar niso gospodinje sproti znosile iz domače ali sosednjih vasi, to je vozil lončar na sejme ali zamenjavat.

Do zadnjih let, dokler so bili vaški sejmi, so vozili skoraj vsi lončarji svojo posodo »na senje, nàsanje, po senjai«. Tako so filovski lončarji vozili v Turnišče, Črensovce, Beltince in Bogojino — vse v domači bližini. Šli so pa tudi čez Muro v Ljutomer, k Sv. Juriju ob Ščavnici, Sv. Duhu na Stari gori, Sv. Trojici v Slovenskih goricah, v Negovo; dalje v Medmurje v Čakovec in Štrigovo, kjer so se srečali z lončarji iz Hrvatskega Zagorja in občudovali njihovo okrašeno posodo in jim zavidali dobro gradivo. Na domačih farnih sejmih se je zbralo do trideset, v Črensovcih do štirideset lončarjev, »pa ob devetij že črepnjé nej bilôu«, tako hitro so prodali.

Tudi gorički lončarji so vozili na sejme na Dôlinsko, predvsem pa v Sòboto. V Črensovce n. pr. pa so pripeljali svoje izdelke tudi medžimurski lončarji iz Čakovca in Murskega Središča, kar je treba imeti na umu, ko

³ K. Birket-Smith, Geschichte der Kultur (Zürich, 1948), 128.

presojamo staro posodo po vaseh, da ločimo prekmurske izdelke od medžimurskih.

Drugi način prodaje je bil, da so »vozili posôudo po vesnicaj« (vaseh). Filovski lončarji so svoje znamenite vrče vozili na Goričko in jih prodajali tam za denar, po 3—5 krajcarjev kos. Večinoma pa so zamenjavali posodo za žito. Največ so vozili iz Filovcev in Bogojine »po dôlnji(h) vesnicaj« proti Muri, ki leže ob potoku Črncu, zato so rekli temu načinu prodaje tudi »pelâli smo po Črnci« in »pelali smo za zrnjon (zrnje = žito), za kùkurcof«. Vozili so navadno takoj po žetvi in jeseni, ko so ljudje že pripravili koruzo. V vasi se je lončar z vozom ustavil »na križopòtki na trati pa je odâvau« (prodajal). Če je bilo slabo vreme, se je pa umaknil na kako gumno in je tam prodajal. Posodo so zamenjavali »s trétjega«: za en lonec žita je dal tri lonce, za »obljâno« pa je nasipala dva lonca za tri. Lončar je prosil v zameno tisto vrsto žita, ki je ni dôvolj pridelal ali ki je sploh ni prideloval: navadno rž ali koruzo, pa tudi fižol. Večkrat pa je vzel tisto vrsto, ki jo je gospodinja imela.

Sli so tudi »v Medžimurje za kùkurcof po sêli(h)«, pri čemer so si izposodili ta v Prekmurju sicer redko rabljeni izraz »selo«.

Danes prodajajo lončarji svoje izdelke zadrugi, ta jih prodaja okrajnim magazinom, od tod pa prihajajo v trgovine po vsej Sloveniji in v ljubljanski Dom. Nekaj pa vzamejo tudi domačini sproti, toda to ni mnogo. Prav zato, ker zadruge in magazini naročajo sorazmerno malo in želijo zdaj te zdaj one vrste posodo, lončarji nimajo dovolj dela. Uveljavljajo se le tisti med njimi, ki posebno uspešno krasijo svoje izdelke in jih sicer dobro izdelujejo.

Résumé

LA POTERIE DANS LE PREKMURJE

Il y a quelques décades, la poterie à domicile était encore très développée dans le Prekmurje; il y avait des villages entiers de potiers, tels Filovci et Kobilje. Aujourd'hui, outre les villages cités, il y a encore des potiers à Moščanci, Pečarovci et ailleurs. Ils exécutent leurs récipients avec l'argile du pays qui est la meilleure à Kobilje, Sebeborci et Moščanci. Ils en ont des tas chez eux dans la cour. Dans leur atelier ils la découpent sur un tabouret avec une vieille faucille et la foulent aux pieds. Puis ils la roulent en pelotes. Il façonnent les récipients sur le tour qu'ils actionnent au pied. Ils emploient également divers accessoires dont la désignation dialectale se traduit par les expressions suivantes: tesson, torchon, cuir, pot à couleur, palette, pinceau, fil de fer (destiné à détacher la forme crue du tour).

Les récipients sont cuits dans des fours ou fourneaux qui ont en général des formes coniques; ils sont bâtis en briques et crépis à l'argile. A la partie inférieure le four est muni de trois ouvertures permettant

de le chauffer, et à la partie supérieure de plusieurs ouvertures plus petites pour l'aération. Les fours de forme allongée sont rares.

Parmi la vaisselle plate on classe: le plat, le petit plat, l'assiette plate, la terrine, la casserole, la passoire, les couvercles, les tasses, les petites marmites, les pots à fleurs; parmi la vaisselle creuse: les cruches, les pots à eau à goulot étroit, les brocs à vin, les marmites et pots au feu de diverses grandeurs où l'on fait cuire les aliments des gens et des bêtes.

La vaisselle peut être cuite à l'état de nature, c'est à dire quand elle n'est pas colorée, ou bien en noir (impregnée de fumée), ou bariolée, c'est à dire colorée en blanc et rouge. On achète la couleur dans le commerce, puis on y ajoute de l'argile rouge et de la pierre du pays. Les deux matières sont broyées et pulvérisées à l'aide d'un moulin à main.

L'ornementation était très simple, il y a quelques décades: des cercles et des traits. Aujourd'hui, sous l'influence de la vente en ville et de la céramique hongroise, on pratique beaucoup la décoration, surtout pour la vaisselle décorative en miniature. C'est l'ornement géométrique qui prédomine: lignes ondulées et brisées, cercles, points, traits. L'ornement végétal est rare; plus rare encore est l'ornement figuratif (oiseaux).

Les potiers ne cuisent leurs récipients que de trois à cinq fois par an. Pour le chauffage des fours ils emploient du bois de pin. Ils cuisent la vaisselle de couleur pendant 4 heures environ, après quoi ils la recouvrent d'émail et l'exposent à une nouvelle cuisson de la même durée. Quant à la vaisselle noire, ils lui font subir d'abord une cuisson de 4 heures, puis ils mettent au foyer des bûches résineuses, bouchent les ouvertures supérieures et laissent la vaisselle au four pendant 6 heures, pour que «la fumée la pénètre et la noircisse».

Jusqu'à ces dernières années, c'étaient les potiers eux-mêmes qui amenaient la vaisselle aux marchés. Ils la troquaient également dans les villages contre des céréales. Aujourd'hui ils la vendent aux coopératives.

On délaisse la poterie à cause de la forte concurrence de la vaisselle en fer. Les potiers eux-mêmes cherchent ailleurs des revenus meilleurs et plus faciles. Les rares potiers qui travaillent encore de nos jours s'appliquent à exécuter pour le marché des produits de qualité, surtout quant à la résistance et à la valeur esthétique. La population rurale a toujours apprécié la poterie du pays et y reste attachée aujourd'hui encore.